

Norma de  
Competencia

**Laboratorista**

# Sector Vitivinícola



**Corporación Vitivinícola Argentina**



**Federación de Obreros y Empleados Vitivinícolas y Afines**



| <b>DATOS GENERALES DE LA OCUPACION</b>  |   |
|---|---|
| <b>LABORATORISTA</b>  |   |
| <b>ÁREA DE COMPETENCIA:</b>   | AGROINDUSTRIA   |
| <b>SUB-ÁREA DE COMPETENCIA</b>  | VITIVINICULTURA.  |
| <b>ÁREAS OCUPACIONALES</b>  | ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA ELABORACIÓN DE VINOS, MOSTO, JUGO DE UVA: |
| <b>NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD</b>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ley 14878 general de vinos. Instituto Nacional de Vitivinicultura. Derogación de las leyes 12372 y 14799. Decreto de promulgación 14872/59 b.o. 25/11/59.</li> <li>• Ley 25163. Normas generales para la designación y presentación de vinos y bebidas espirituosas de origen vínico de la Argentina. Indicación de procedencia y geográfica. Denominación de origen controlada. Protección de las ip, ig y doc. alcances y obligaciones. Derechos. Autoridad de aplicación. Consejo nacional para la designación del origen de los vinos y bebidas espirituosas de naturaleza vínica. Infracciones y sanciones. Disposiciones complementarias.-</li> <li>• Ley 20744 de contrato de trabajo.</li> <li>• Ley 24013 de empleo.</li> <li>• Ley 24.557 de riesgos del trabajo.</li> </ul> |   |
| <b>ALCANCES Y CONDICIONES DEL ROL PROFESIONAL</b>   |   |
| El laboratorista tiene a su cargo la gestión del laboratorio, produciendo información de los análisis de muestras de uva, vino y mosto, para la toma de decisiones por el responsable a cargo del proceso de vinificación.  |   |
| <b>RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO</b>   |   |
| Trabaja bajo la supervisión del responsable técnico del proceso de vinificación / propietario de la bodega según tipo del establecimiento.  |   |
| <b>COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>   |   |
| Vigente en el sector a nivel nacional y provincial.   |   |
| <b>ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO</b>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar la indumentaria de protección adecuada según tarea a realizar en la jornada.</li> <li>• Organizar la actividad del laboratorio en función de la cantidad de análisis a realizar.</li> <li>• Aprestar insumos, instrumental y equipos necesarios para realizar los análisis.</li> <li>• Realizar análisis de muestras de uvas, vinos y mostos.</li> <li>• Mantener la limpieza del lugar de trabajo y de los elementos que utiliza.</li> <li>• Preparar soluciones químicas.</li> <li>• Registrar resultado obtenido de los análisis.</li> <li>• Administrar stock.</li> </ul>   |   |

|  |  |
|--|--|
| <b>MAPA FUNCIONAL</b>  | Laboratorista  |
| <b>Propósito clave: Gestionar el laboratorio produciendo información para la toma de decisiones del responsable del proceso de vinificación.</b> |  |
| <b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>   | <b>ELEMENTOS DE COMPETENCIA</b>  |
| 1. <b>Gestionar análisis, respetando protocolos predeterminados y organizando los recursos materiales necesarios.</b>                            | 1.1 Evaluar muestras de uvas, mostos, vinos e insumos, según parámetros establecidos.<br>1.2 Organizar la actividad de laboratorio en función de los análisis a realizar, asegurando la disponibilidad de insumos, instrumentos y equipos. |

| <b>Rol Ocupacional: LABORATORISTA</b>   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Título de la unidad de competencia:</b> 1 Gestionar análisis, respetando protocolos predeterminados y organizando los recursos materiales necesarios.  |   |   |
| <b>Título del elemento de competencia:</b> 1.1- Evaluar muestras de uvas, mostos, vinos e insumos, según parámetros establecidos.   |   |   |
| <b>Criterios de desempeño</b>   | <b>Evidencias de desempeño</b>  | <b>Evidencias de producto</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificar resultados de análisis, aplicando métodos, criterios técnicos y normas de calidad según parámetros preestablecidos, preservando asepsia del lugar para evitar contaminación.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utiliza indumentaria de protección personal según tarea a ejecutar.</li> <li>• Se reciben muestras de uvas, vinos y mostos, identificándolas y registrándolas.</li> <li>• Se realizan análisis primarios o básicos (alcohol potencial, acidez, etc.) sobre las diferentes muestras (uva, mosto, vino, fraccionamiento, de terceros), previa verificación de características organolépticas por parte del enólogo, registrando resultados en planilla de control de rutina, analítica o fraccionamiento según muestra.</li> <li>• Se realizan ensayos sobre muestras de vinos, sometiéndolas a una temperatura de -5° c, verificando la estabilidad de sus componentes y registrando en planilla de control de estabilidad.</li> <li>• Se realiza la medición de los grados BRIXX con refractómetro, registrando resultados en planilla de control de madurez.</li> <li>• Se manipula elementos de vidrio, evitando roturas y previniendo accidentes.</li> <li>• Se verifica la limpieza de elementos al inicio del análisis, evitando errores analíticos.</li> <li>• Se limpia instrumentos al final de cada análisis, evitando roturas y accidentes, manteniendo el orden en el lugar de trabajo.</li> <li>• Se analiza la materia prima, respetando dosificación de soluciones y reactivos aplicados según carpetas analíticas, manteniendo precauciones de manejo de las drogas y previniendo contaminación personal.</li> <li>• Se manipula equipos de medición y observación, respetando parámetros de tiempo del análisis y registrando resultados obtenidos.</li> <li>• Se mantiene la limpieza y orden del lugar de trabajo, evitando contaminaciones y accidentes personales.</li> <li>• Se archiva planillas de control ordenadas por año o tomo, respetando criterio de archivo preestablecido.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muestras identificadas</li> <li>• Registro de resultado de análisis cumplimentados (Planillas de control de rutina, madurez, fraccionamiento, estabilidad).</li> </ul> |

| <b>Evidencias de conocimiento</b>  |   |
|--|---|
| <b>Conocimiento fundamental</b>  | <b>Conocimiento circunstancial</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de higiene y seguridad. Indumentaria de protección personal.</li> <li>• Lectoescritura comprensiva.</li> <li>• Carpetas de técnicas analíticas (INV).</li> <li>• Manual de equipos: calibración, acondicionamiento.</li> <li>• Fundamentos de reacciones químicas.</li> <li>• Métodos de análisis y procedimientos (microbiología).</li> <li>• Instrumentos y equipos: pHímetro, turbidímetro, oxímetro, refractómetro, espectrofotómetro, cromatógrafo, densímetro, etc.</li> <li>• Elementos de vidrio de uso corriente en el laboratorio: tubo de ensayo, pipeta, probetas, destiladores, etc.</li> <li>• Medidas de capacidad y volumen. Matemática aplicada.</li> <li>• Aplicación de criterios de seguridad en la manipulación insumos, elementos y equipos.</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de calidad específicas (rangos de calidad de análisis): según empresa y según mercado (por ejemplo: HACCP).</li> <li>• Control de calidad: presión interna, oxígeno, carbónico.</li> <li>• Plantilla de rangos de calidad establecidos.</li> <li>• Análisis de ferrocianuro.</li> <li>• Cromatógrafo de alta presión (H.P.L.C.).</li> <li>• Análisis de corcho (tungencia, porosidad).</li> </ul> |
| <b>Campo de aplicación</b>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratorio de Bodega.</li> <li>• Laboratorio tercerizados de bodegas.</li> <li>• Laboratorio de drogas.</li> <li>• Destilerías de derivados de la uva.</li> </ul>  |   |
| <b>Guías de evaluación</b>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enumeración de indumentaria de protección personal de uso corriente: usos.</li> <li>• Identificación mediante láminas o fotografías de instrumentales de laboratorio: usos, aplicaciones y precauciones.</li> <li>• Enumeración de titulaciones, describiendo composición y aplicación de soluciones.</li> <li>• Identificación de equipos de uso corriente en laboratorio, describiendo funciones. Precauciones.</li> <li>• Enumeración de soluciones químicas de uso corriente en laboratorio: usos, aplicaciones, precauciones, condiciones de almacenaje.</li> <li>• Elaboración protocolo de análisis determinado consignando campos.</li> <li>• Descripción de pasos para la realización de un análisis determinado.</li> <li>• Diseño de planillas de registro con sus correspondientes campos.</li> </ul> |   |

| <b>Rol Ocupacional: LABORATORISTA</b>  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Título de la unidad de competencia:</b> 1 Gestionar análisis, respetando protocolos predeterminados y organizando los recursos materiales necesarios.   |   |  |
| <b>Título del elemento de competencia:</b> 1.2 Organizar la actividad de laboratorio en función de los análisis a realizar, asegurando la disponibilidad de insumos, instrumentos y equipos.   |   |  |
| <b>Criterios de desempeño</b>  | <b>Evidencias de desempeño</b>  | <b>Evidencias de producto</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar insumos, asegurando confiabilidad, usando elementos de protección personal y evitando accidentes.</li> <li>• Preparar instrumentos y equipos, manipulándolos en forma segura y garantizando limpieza y operatividad.</li> <li>• Administrar stock, asegurando disponibilidad de acuerdo a necesidades y previniendo estado de conservación.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utiliza indumentaria de protección personal según tarea a ejecutar.</li> <li>• Se prepara soluciones químicas respetando rangos de validación y evitando accidentes (inhalaciones o quemaduras).</li> <li>• Se titula soluciones compradas a proveedores, verificando calidad y proporciones, registrando en planilla de calibraciones de soluciones y manteniendo precauciones en el manipuleo. En caso de desvíos, se aplica factor de corrección o se dispone su devolución.</li> <li>• Se limpia instrumentos al final de cada análisis, evitando roturas y accidentes, manteniendo el orden en el lugar de trabajo.</li> <li>• Se prepara soluciones patrones para equipos respetando especificaciones del fabricante</li> <li>• Se requiere servicios de terceros para atención de equipos respetando cronograma de mantenimiento.</li> <li>• Se enciende y se calibra equipos respetando manual.</li> <li>• Se carga con soluciones patrones los equipos, respetando manual.</li> <li>• Se limpia equipos respetando indicaciones del manual.</li> <li>• Se programa reposición de stock, respetando cantidad y frecuencia de los pedidos.</li> <li>• Se recepciona y se registra materiales, verificando cantidad y calidad según pedido realizado.</li> <li>• Se almacena insumos en depósito, identificando envases, teniendo en cuenta acondicionamiento ambiental (humedad y temperatura).</li> <li>• Se verifica periódicamente presencia de etiquetas identificatorias en los envases, decomisando envases no identificados o rotos, y registrando el movimiento.</li> <li>• Se mantiene refrigeradas soluciones respetando humedad y temperatura.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones validadas.</li> <li>• Instrumentos y equipos acondicionados.</li> <li>• Requerimiento de materiales.</li> <li>• Registro de soluciones compradas y preparadas.</li> <li>• Registro inventario permanente.</li> <li>• Orden de servicio de equipos e instrumentos.</li> <li>• Envases con drogas y soluciones identificados.</li> </ul> |

| <b>Evidencias de conocimiento</b>  |  |
|--|--|
| <b>Conocimiento fundamental</b>  | <b>Conocimiento circunstancial</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de seguridad e higiene. Elementos de protección personal.</li> <li>• Lecto escritura comprensiva.</li> <li>• Fundamentos de reacciones químicas.</li> <li>• Métodos de análisis y procedimientos (microbiología).</li> <li>• Carpetas de técnicas analíticas (INV).</li> <li>• Manual de equipos: calibración, acondicionamiento.</li> <li>• Medidas de capacidad y volumen. Matemática aplicada.</li> <li>• Aplicación de criterios de seguridad en la manipulación insumos, elementos y equipos.</li> <li>• Instrumentos de medición y equipos: pHímetro, turbidímetro, oxímetro, refractómetro, densímetro, etc. Mantenimiento básico.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organización interna de la empresa (administrativo).</li> <li>• Instrumentos de medición y equipos: espectrofotómetro de UV, espectrofotómetro de absorción atómica, Cromatógrafo gaseoso, Cromatógrafo líquido. Mantenimiento básico.</li> </ul> |
| <b>Campo de aplicación</b>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratorio de Bodega.</li> <li>• Laboratorio tercerizados de bodegas.</li> <li>• Laboratorio de drogas.</li> <li>• Destilerías de derivados de la uva.</li> </ul>  |  |
| <b>Guías de evaluación</b>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enumeración de indumentaria de protección personal de uso corriente: usos.</li> <li>• Identificación mediante láminas o fotografías de instrumentales de laboratorio: usos, aplicaciones y precauciones.</li> <li>• Enumeración de titulaciones, describiendo composición y aplicación de soluciones.</li> <li>• Identificación de equipos de uso corriente en laboratorio, describiendo funciones. Precauciones.</li> <li>• Enumeración de soluciones químicas de uso corriente en laboratorio: usos, aplicaciones, precauciones, condiciones de almacenaje.</li> <li>• Diseño de planillas de registro con sus correspondientes campos.</li> </ul>        |  |